

star anise

Shanghai 上海		
Ruby 紅玉	Jade 翡翠	star anise -Hairy crab & Peking duck- スターアニス — 毛蟹 & 北京ダック —
Chef's recommended assorted appetizers 上海風前菜盛り合わせ	Chef's recommended assorted appetizers 上海風前菜盛り合わせ	Chef's recommended assorted appetizers 毛蟹入り特選前菜盛り合わせ
Xinhua ham soup, sea urchin, eggplant 雲丹と茄子の金華ハムスープ	Xinhua ham soup, sea urchin, eggplant 雲丹と茄子の金華ハムスープ	Peking duck, two kinds 北京ダック 2 種の味わい Duck breast, wrapped pancake, sweet bean sauce Deep-fried crispy duck skin, granulated sugar 胸肉のクレープ包み 皮のパリパリ揚げ グラニュー糖と共に
Steamed takana leaf, white fish, chili 高菜と白身魚のピリ辛蒸し	Steamed takana leaf, white fish, chili 高菜と白身魚のピリ辛蒸し	Steamed hairy crab, hot and sour sauce 毛蟹の香り蒸し 酸味ソース
Braised beef cheek, vegetables 牛ホホ肉のやわらか煮込み 温野菜添え	Braised beef cheek, vegetables 牛ホホ肉のやわらか煮込み 温野菜添え	Wok-fried Japanese beef sirloin, grain mustard sauce 国産牛ロースの煎り焼き 粒マスタードソース
— Please choose one dish from the following — 下記より好きなお食事を 1 品お選びください	— Please choose one dish from the following — 下記より好きなお食事を 1 品お選びください	— Please choose one dish from the following — 下記より好きなお食事を 1 品お選びください
Fried rice, whitebait しらす入り炒飯 Noodle soup, whitebait, leek しらすと葱の汁そば star anise spicy noodle soup 香辣担担麺	Fried rice, whitebait しらす入り炒飯 Noodle soup, whitebait, leek しらすと葱の汁そば star anise spicy noodle soup 香辣担担麺	Fried rice, crab 蟹入り炒飯 Noodle soup, crab 蟹入り汁そば star anise spicy noodle soup 香辣担担麺
Dessert デザート	Dessert デザート	Dessert デザート

star anise

Monthly dinner
マンスリーディナー

Assorted appetizers
前菜盛り合わせ

Dim sum, three kinds
点心三種盛り合わせ

Wok-fried shrimp, chili
小海老のピリ辛炒め
Wok-fried Japanese beef, fermented black bean
国産牛の豆豉炒め

Steamed tofu, glass noodles
豆腐と春雨の蒸し物

— Please choose one dish from the following —
下記より好きなお食事を 1 品お選びください

Fried rice, crab meat, lettuce
蟹肉入りレタス炒飯
Noodle soup, Chinese pickles, leek
搾菜と葱の汁そば

Dessert
デザート

Chef’s recommendation
料理長お勧め特選ディナー

Chef’s recommended assorted appetizers
料理長お勧め前菜盛り合わせ

Braised dried abalone, Xinhua ham, oyster sauce
干し鮑のやわらか煮 金華ハムとオイスターソース風味

Peking duck, wrapped pancake, sweet bean sauce
北京ダック

Wok-fried medium fatty tuna, Chinese leek sauce
鮪中とろの煎り焼き 油淋ソース

— Please choose two dishes from the following —
下記の海鮮料理、肉料理より好きな 2 品をお選びください

Chef’s

Daily recommended dish
本日おすすめ料理

Seafood

Xinhua ham soup, soft-shell turtle
すっぽん入り金華ハムスープ

Cantonese wok-fried abalone, bird’s nest, king crab and egg white sauce
鮑の煎り焼き 海燕の巣添え タラバ蟹と卵白のソース

Chef’s recommended lobster
料理長お勧めオマール海老料理

Shanghai braised sea bream, soy sauce
小鯛の醤油煮込み 上海風

Szechuan braised sea cucumber, spicy sauce
ナマコのピリ辛煮込み 四川風

Meat

Wok-fried Wagyu sirloin, three kinds of seasoning, steamed vegetables
黒毛和牛ロースの煎り焼き 三種の味わい 温野菜添え

Chinese shabu-shabu, Japanese beef sirloin, Japanese pepper
国産牛ロースのしゃぶしゃぶ 山椒風味

Today’s noodles or rice
本日のお食事

Dessert
デザート